

Heringschmaus 2019

Kalte Köstlichkeiten zu Beginn

Heringsalat „Hausfrauen Art“ mit steirischen Äpfel, Sauerrahm und Gurkerl
Heringsalat mit Roten Rüben & Bohnen
Majtessalat mit Curry und gehackten Eiern

Warmgeräucherter Stremellachs & garnierte Eier mit Crevetten
Tartar von der Räucherforelle mit Apfelmus, Kren & Roten Rübensprossen
Gegrillte Garnelen mit Chili, Jungzwiebel und Knoblauch
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Fruchtiger Shrimpscocktail mit Ananas und Lychee im Glas
Roh marinierter Thunfisch und Norwegerlachs mit Limette und Olivenöl

Waldviertler Ziegenkäse auf Ofenfenchel 

dazu frisches Gebäckkonfekt und Laugen-Jourweckerl



Hauptspeisen vom Buffet

Wolfsbarschfilet mit geschmorten Tomaten und Knoblauchbutter



Lachsschnitte im Weisswein-Dillsud mit Safranfenchelgemüse

Gegrillter Zander mit Aromaten in roter Paprikarahmsauce

Frisches Buntmakrelenfilet in grüner Zitronenbutter

Steinpilztortelloni mit Kräutersaitlingen und Tomatenwürfeln 

Gerne dürfen wir Ihnen die Beilagen selbst zur Wahl stellen:

Duftender Basmatireis, Petersilkartoffeln, orientalischer Cous-Cous, Süßkartoffelpüree, Erdäpfelgratin
mediterranes Grillgemüse, Veltlinerkarotten und gemischter Blattsalat mit 2erlei Dressing

... der süße Abschluss

„Meuterei auf der Bounty“ – Kokosnusmousse | frische Ananas | brauner Rum
Mousse von der Bitterschokolade mit eingelegten Sauerkirschen
Nougatknödel in Walnussbröseln und geeiste Vanillesauce
Tartlettes mit Mascarponecreme und frischen Fruchfilets
Mini-Cheesecakes mit Mohn-Powidl



Gerne stellen wir Ihnen aus den oben angeführten Vorschlägen oder auch Ihren eigenen Wünschen ein passendes Aschermittwochsbuffet für Ihre Gästezahl zusammen. Egal ob ein kalter Heringschmaus, oder ein 3-gängiges Buffet, wir liefern Ihnen Ihren kulinarischen Höhepunkt zur heurigen Faschingszeit.

Sortenanzahl von Vor-, Haupt- & Nachspeise von der bestellten Gästezahl abhängig!